

SCOTTADITO

Ingredienti per 4 persone:

- 12/16 costine di abbacchio,
- 50 g di burro (o strutto),
- un rametto di rosmarino,
- sale,
- pepe.

Appiattite leggermente con il batticarne le costine d'agnello, salatele e pepatele abbondantemente (usate pepe macinato al momento).

Ungete le costine da ambedue le parti con del burro, pennellandole con il rametto di rosmarino, e cuocetele.

La cottura migliore si ottiene sulla brace di carbonella, ma potete anche usare le normali griglie da gas o elettriche.

Durante la cottura rigiratele qualche volta.

Quando le costine saranno cotte al punto giusto da ambedue le parti, disponetele su di un piccolo vassoio riscaldato e portatele subito in tavola, decorate con rametti di rosmarino o con fettine di limone e prezzemolo riccio.

Volendo potrete anche accompagnarle con dell'insalata fresca, come il radicchio trevisano, qualche foglia di lattuga o di romana, o, ancora, con indivia belga tagliata alla julienne.

Oppure potrete servire le costine con delle verdure miste come cuori di carciofo, sedano bianco, finocchi e ravanelli in pinzimonio (tipico toscano).

In questo caso servirete a parte un intingolo di olio d'oliva, sale e pepe macinato, aromatizzato con qualche goccia d'aceto balsamico di Modena o di normale aceto di vino rosso.

C'è anche la possibilità, soprattutto se il tempo è ancora inclemente, di accompagnare gli Scottadito con un contorno caldo di carciofi e patate al burro.

In questo caso prendete quattro carciofi, privateli delle foglie dure, divideteli a metà e metteteli a cuocere in 50 g di burro e un poco d'acqua.

A fine cottura cospargeteli con del prezzemolo finemente tritato.

Lavate e pelate le patate, poi tagliatele a bastoncini, scottatele in acqua bollente, sgocciolatele e continuate la loro cottura nel burro, fintanto che risulteranno leggermente dorate.